

KOMPLET Volucreme

Carton de 10 kg

Réf. 15254.01

Recette



KOMPLET Volucreme.....	500 g
Sucre.....	100 g
Eau.....	1.000 g



Battre pendant 5 minutes à grande vitesse.



C'est prêt!



Notre savoir-faire au service
de votre créativité!

KOMPLET Volucreme,
la crème instantanée légère et polyvalente



Ultra-légère

Résiste à la
congélation

Avantages :

- Donne une chantilly ultra-légère et volumineuse
- Base légèrement sucrée, parfaite à aromatiser (alcool, fruit, chocolat...)
- Idéale pour les mousses et bavares
- Utilisable en fourrage sans besoin de stabilisateur supplémentaire
- Résiste parfaitement à la congélation
- Polyvalente et facile d'utilisation
- Peut s'utiliser en combinaison avec une crème fraîche et/ou une crème pâtissière

www.kompletbenelux.com

